



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE**

Tourisme Hôtellerie Restauration
Pays de la Loire



Charte d'Adhésion



Préambule

Les Campus des Métiers et des Qualifications (CMQ) sont un label co-porté par les Régions Académiques et les Conseils Régionaux, construits autour d'un secteur d'activité d'excellence implanté dans une région.

Le Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme Hôtellerie Restauration des Pays de la Loire a été créé et labellisé en août 2018 par les ministères de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, ainsi que celui de l'Économie.

À l'automne 2023, son action et sa dynamique ont été saluées, obtenant le **label Excellence** pour une durée de cinq ans.

L'ESTHUA Innto, Institut National de Tourisme de l'Université d'Angers est l'établissement support de ce campus.

Le Campus est un **consortium de partenaires, regroupant les parties prenantes de la filière THR** : établissements d'enseignements, universités, organismes de formation, fédérations, groupements et syndicats professionnels, entreprises, opérateurs de compétences, collectivités, institutions, associations, acteurs de l'orientation et de la recherche d'emploi, chambres de commerce et d'industrie et chambres des métiers.

Ainsi il associe les enseignements secondaires aux enseignements supérieurs, les élèves aux apprentis, la formation initiale à la formation continue, l'école aux entreprises, aux pôles de compétitivité et à la recherche.

Véritable écosystème d'innovation et d'excellence, le Campus a pour vocation de favoriser l'orientation et l'insertion professionnelle des publics, de renforcer l'attractivité des métiers, de développer des projets pédagogiques innovants et de contribuer au dynamisme économique et à l'attractivité des territoires.

Article 1 : Les objectifs du Campus

- Être un espace fédérateur et de dialogue, ainsi qu'un lieu ressource et de coordination de la formation ;
- Développer l'attractivité des formations, des métiers et du territoire ;
- Faciliter le recrutement ;
- Favoriser l'orientation ;
- Participer à des temps « grand public » ;
- Incarner l'innovation dans la promotion de la filière ;
- Enfin, être un incubateur et un facilitateur de solutions.

Article 2 : Les actions

Pour atteindre ces objectifs, voici les actions passées ou à venir du Campus :

Innover dans les actions d'attractivité, avec le souci d'appréhender au plus près les pratiques et

les codes des jeunes, en créant une **collection de manga – TOTEI** – dédiée à la promotion des métiers en tension et formations du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration ;

Mobiliser les acteurs du Campus autour d'évènements tels que :

Les Assises Régionales de l'Emploi et de la Formation ;
La remise des prix du concours « Découvre Mon Job en 2 minutes ! » ;
Les actions de médiation culturelles associées à la découverte des métiers grâce au manga *TOTEI* ...

Rendre visible l'offre de formation du Campus et travailler sur l'attractivité des métiers avec notamment :

Les participations à des salons, à des forums dans les établissements adhérents, aux congrès des partenaires et fédérations ;
La contribution active à la Semaine des Métiers du tourisme et aux actions relayées par la DGESCO ;
L'organisation de Campus Tour des Métiers ;
L'élaboration et la mise en œuvre d'une communication digitale adaptée ;
La création d'actions de médiation dans les établissements scolaires pour valoriser différemment avec la collection de manga *TOTEI* les formations et métiers HRT auprès de jeunes publics ...

Communiquer sur le Campus, ses actions et ses partenaires par la communication digitale :

Animation d'un site internet institutionnel dédié : <https://campus-tourisme.univ-angers.fr/fr/index.html> ;
Renforcement de la communication digitale : <https://linktr.ee/campustourismepdl> ;
Renforcement de la visibilité du campus et de ses partenaires sur les réseaux sociaux (LinkedIn, Instagram...) ;
Visibilité des événements grâce à des *aftermovies* sur la chaîne YouTube et les réseaux sociaux ;
Communication grâce aux vidéos du concours « Découvre mon job en 2min ! » : <https://decouvremonjob.challenkers.com/> ;

Rapprocher les apprenants du Campus et le monde de l'entreprise, développer la créativité et l'esprit d'entrepreneuriat (Pépité Day, Hackaton...), participer aux Salons, congrès et Job Dating pour faire rayonner la filière ;

Participer à l'acculturation et à la montée en compétence des enseignants du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration :

Formations EAFC via le programme de formation des enseignants du second degré ;
Formations en lien avec l'université.

Piloter et animer des groupes de travail au service d'une meilleure adéquation école/entreprise.

Article 3 : Les acteurs du Campus

- Les établissements enseignements ;
- Les universités et établissements d'enseignements supérieurs ;
- Les CFA et les organismes de formation ;
- Les élèves et apprentis en formation initiale, apprentissage, et formation continue ;
- Les fédérations, groupements et syndicats professionnels ;

- Les entreprises des filières tourisme, hôtellerie, restauration ;
- Les opérateurs de compétences ;
- Les collectivités territoriales ;
- Les institutions régionales et nationales ;
- Les associations ;
- Les acteurs de l'orientation et de la recherche d'emploi ;
- Les chambres de commerce et d'industrie ;
- Les chambres des métiers.

Article 4 : Les moyens

- **Les moyens humains :**

Une **directrice opérationnelle du Campus**, employée par la Rectrice de la Région académique, anime et coordonne les groupes de travail du campus et les projets qui en émergeront au bénéfice de l'écosystème.

Un **assistant**, chargé d'assister la directrice opérationnelle dans les actions du campus et chargé notamment de la communication, du suivi et de la production de contenus.

Un **établissement support** : l'ESTHUA Innto, Institut National de Tourisme de l'Université d'Angers. Le Conseil d'Administration de l'établissement support vote le budget. L'Agent comptable de l'établissement support paie les dépenses et encaisse les recettes.

La comptabilité du Campus sera tenue selon les règles du droit public, conformément aux dispositions du décret n° 2012-1193 du 26 octobre 2012 relatives à l'organisation administrative et financière des établissements publics locaux d'enseignement.

Une **référente académique et régionale**, employée par la Rectrice de la Région académique, a pour mission de promouvoir l'émergence et le déploiement des campus, d'organiser des groupes de travail entre les différents Directeurs Opérationnels des Campus de la région et de favoriser les échanges, l'émulation et la diffusion des bonnes pratiques.

- **Le financement des actions du Campus est principalement issu de :**

La cotisation annuelle des adhérents ;

La participation financière d'institutions ;

La candidature réussie à des appels à projets ;

La contribution volontaire des partenaires à des actions et projets spécifiques.

Article 5 : La gouvernance

Le mode de gouvernance du Campus est fondé sur :

Un **Comité d'Orientation Stratégique (COS)** : Il se réunit une fois par trimestre minimum. Il priorise les actions à mettre en œuvre, suit leurs avancées, rend opérationnel les axes de travail du campus et en rend compte lors de l'Assemblée Générale.

Une **Assemblée Générale (AG)** : regroupant tous les acteurs du Campus, qui se réunissent une fois par an. Y sont proposées les orientations stratégiques définies au COS (Comité d'Orientation Stratégique) et exposés des bilans et perspectives. Cette AG est généralement suivie d'un événement du Campus.

Le COS est composé comme suit :

La présidente du Campus, issue du monde économique
La directrice opérationnelle du Campus
Le directeur des services de l'établissement support
Un représentant des Universités
Un représentant de l'enseignement secondaire public
Un représentant de l'enseignement secondaire privé
Un.e représentant.e des OPCO du secteur
Un représentant des branches professionnelles constitutives du secteur
Un représentant des organisations professionnelles
Un représentant des CCI
Un représentant des CMA
Une représentante des MFR
Une représentante de l'apprentissage
Un représentant de la Région Pays de la Loire
Les inspecteur.ices académiques référents de la filière
La coordinatrice académique des Campus

Les Commissions : Elles sont composées d'experts et de membre partenaires. Elles sont évolutives et œuvrent à la réalisation d'actions concrètes au service des orientations stratégiques définies pour le Campus. Des groupes projet peuvent être constitués autant que de besoin pour la mise en œuvre opérationnelle d'actions ou de projets.

Article 6 : L'adhésion annuelle

L'adhésion s'effectue via le formulaire dédié, dûment complété. Afin de donner au Campus les moyens de mener des actions concrètes, il est demandé un soutien aux adhérents :

100 € pour une entreprise de moins de 10 salariés,

300 € pour une entreprise de 10 salariés ou plus,

350 € pour une fédération, un groupement professionnel,

Pour les établissements de formation, le montant de l'adhésion est dégressif :

350 € pour une adhésion au Campus Tourisme Hôtellerie Restauration uniquement,

250 € si adhésion au Campus Tourisme Hôtellerie Restauration + 1 autre Campus,

200 € si adhésion au Tourisme Hôtellerie Restauration + 2 autres Campus ou plus.

Une participation volontaire et complémentaire est possible pour soutenir une ou des actions.

Adhérer au campus c'est

Agir au service des enjeux de recrutement sur le territoire pour les filières tourisme hôtellerie restauration présentes au sein du campus ;

Intégrer un vaste réseau cosmopolite d'acteurs de l'emploi et de la formation en région Pays de la Loire (entreprises, institutionnels, prescripteurs, établissements et organisations de formation, acteurs du territoire...) ;

Et

Participer à l'assemblée générale annuelle (pouvoir suggérer des actions à conduire, des thèmes à traiter...) ;

Pouvoir prendre part aux décisions opérationnelles en intégrant une des commissions ou groupes de travail dédiés à l'élaboration des plans d'action et à leur mise en œuvre ;

Contribuer à la construction active des métiers de demain ;

Donner du sens et de la visibilité à vos actions par le Campus (promotion de formations, événements, offres de stage ou emploi...) ;

Agir collectivement sur les enjeux des compétences et d'attractivité au sein d'un réseau régional reconnu.

V 15/01/2026



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE**

**Tourisme Hôtellerie Restauration
Pays de la Loire**



Bulletin d'adhésion 2026

AU CAMPUS DES METIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION PAYS DE LA LOIRE

Etablissement - Entreprise – Structure -Organisme - Collectivité - Association

Raison sociale :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Représenté par :

Fonction :

Téléphone : Mail :

Je déclare par la présente adhérer au **Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme Hôtellerie Restauration des Pays de la Loire**. À ce titre, je reconnais avoir pris connaissance de la charte d'adhésion au Campus et accepte de verser une cotisation annuelle qui participe au développement et rayonnement du campus :

Pour les entreprises :

- ☐ 100 € pour une structure de moins de 10 salariés
- ☐ 300 € pour une structure de 10 salariés ou plus
- ☐ 350 € pour une fédération, un groupement professionnel ou une institution

Pour les établissements de formation, le montant de l'adhésion est dégressif :

- ☐ 350 € Adhésion au Campus **Tourisme Hôtellerie Restauration** uniquement
- ☐ 250 € si adhésion au Campus **Tourisme Hôtellerie Restauration** + 1 autre Campus
(Préciser :)
- ☐ 200 € si adhésion au **Tourisme Hôtellerie Restauration** + 2 autres Campus ou plus
(Préciser lesquels :)

Je souhaite apporter un **soutien complémentaire** pour contribuer au soutien des actions portées par la Campus Contribution volontaire, d'un montant de €.

Je donne mon accord pour que mon logo soit utilisé sur les supports de communication du campus au cours de l'année 2026 (support papier, internet, réseaux sociaux).

Fait à : le :

Nom et signature (faire précéder de la mention « Lu et approuvé ») :

Votre contact :

Séverine Liothier

Directrice Opérationnelle

CAMPUS DES METIERS ET DES QUALIFICATIONS
D'EXCELLENCE TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION
06 81 32 00 39 / severine.liothier@ac-nantes.fr

Modalités financières d'adhésion année civile 2026

Au CAMPUS DES METIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE
TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION
des PAYS DE LA LOIRE

Merci de joindre un bon de Commande à ce bulletin d'adhésion lorsque cela vous est possible.

☐ **Par chèque**

Libellé à l'ordre de l'Agent Comptable de l'Université d'Angers

Adressé au : CAMPUS DES METIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE TOURISME
HOTELLERIE RESTAURATION
A l'attention de Séverine Liothier
Esthua Innto
7 allée François Mitterrand BP 40455
49004 Angers Cedex 01

☐ **Par virement bancaire**

Mention obligatoire : **Adhésion 2026 Campus THR**

RIB Université d'Angers :

Banque : Trésor Public	Domiciliation : TP Angers	Code banque : 10071	Code guichet : 49000
N° compte : 00001000184	Clé RIB : 73	IBAN : FR76 1007 1490 0000 0010 0018 473	
BIC : TRPUFRP1			

Merci !

*Toutes les informations du Campus
à suivre sur les réseaux !*

